

21/02/2004

(77)

BREVET D'INVENTION**CERTIFICAT D'UTILITÉ - CERTIFICAT D'ADDITION**

REC'D 12 MAR 2004

WIPO

PCT

COPIE OFFICIELLE

Le Directeur général de l'Institut national de la propriété industrielle certifie que le document ci-annexé est la copie certifiée conforme d'une demande de titre de propriété industrielle déposée à l'Institut.

Fait à Paris, le 23 JAN. 2004

Pour le Directeur général de l'Institut
national de la propriété industrielle
Le Chef du Département des brevets

Martine PLANCHE

**PRIORITY
DOCUMENT**SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)**BEST AVAILABLE COPY****BEST AVAILABLE COPY**



INSTITUT
NATIONAL DE
LA PROPRIÉTÉ
INDUSTRIELLE

26 bis, rue de Saint Pétersbourg
75800 Paris Cedex 08
Téléphone : 33 (1) 53 04 53 04 Télécopie : 33 (1) 42 94 86 54

1er dépôt

BREVET D'INVENTION
CERTIFICAT D'UTILITÉ

Code de la propriété intellectuelle - Livre VI

INPI
N° 11354°0

REQUÊTE EN DÉLIVRANCE
page 1/2



DB 540 W / 3003

REMISE DES PIÈCES		Réervé à l'INPI	NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE À QUI LA CORRESPONDANCE DOIT ÊTRE ADRESSÉE	
DATE	23 DEC 2002		CABINET PLASSERAUD	
IEU	75 INPI PARIS 8		84, rue d'Amsterdam 75440 PARIS CÉDEX 09	
N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI	0216586			
DATE DE DÉPÔT ATTRIBUÉE PAR L'INPI	23 DEC. 2002			
Vos références pour ce dossier (facultatif)		BFF020162		
Confirmation d'un dépôt par télécopie		<input type="checkbox"/> N° attribué par l'INPI à la télécopie		
12) NATURE DE LA DEMANDE		<input checked="" type="checkbox"/> Cochez l'une des cases suivantes		
Demande de brevet		<input checked="" type="checkbox"/>		
Demande de certificat d'utilité		<input type="checkbox"/>		
Demande divisionnaire		<input type="checkbox"/>		
Demande de brevet initiale ou demande de certificat d'utilité initiale		N°	Date	
Transformation d'une demande de brevet européen Demande de brevet initiale		N°	Date	
		N°	Date	
13) TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum)				
FOUR POUR LA CUISSON D'ALIMENTS				
14) DÉCLARATION DE PRIORITÉ OU REQUÊTE DU BÉNÉFICE DE LA DATE DE DÉPÔT D'UNE DEMANDE ANTÉRIEURE FRANÇAISE		Pays ou organisation Date	N°	
		Pays ou organisation Date	N°	
		Pays ou organisation Date	N°	
		<input type="checkbox"/> S'il y a d'autres priorités, cochez la case et utilisez l'imprimé « Suite »		
15) DEMANDEUR		<input type="checkbox"/> Si il y a d'autres demandeurs, cochez la case et utilisez l'imprimé « Suite »		
Nom ou dénomination sociale		PREMARK FEG L.L.C.		
Prénoms				
Forme juridique				
N° SIREN				
Code APE-NAF				
Adresse	Rue	1201 N. Market Street WILMINGTON DELAWARE 19801 USA		
	Code postal et ville			
	Pays	USA		
Nationalité		Américaine		
N° de téléphone (facultatif)				
N° de télécopie (facultatif)				
Adresse électronique (facultatif)				

BREVET D'INVENTION
CERTIFICAT D'UTILISATION

REQUÊTE EN DÉLIVRANCE

page 2/2

R2

Réserve à l'INPI

REMISE DES PIÈCES

DATE

23 DEC 2002

LIEU

75 INPI PARIS B

N° D'ENREGISTREMENT

0216586

NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI

DB 530 W / 30330

Vos références pour ce dossier :
(facultatif)

BFF020162

1 G MANDATAIRE

Nom

Prénom

Cabinet ou Société

Cabinet PLASSERAUD

N° de pouvoir permanent et/ou
de lien contractuel

84, rue d'Amsterdam

Adresse

Rue

Code postal et ville

75009 PARIS

N° de téléphone (facultatif)

N° de télécopie (facultatif)

Adresse électronique (facultatif)

2 INVENTEUR (S)

Les inventeurs sont les demandeurs

Oui

Non Dans ce cas fournir une désignation d'inventeur(s) séparée

3 RAPPORT DE RECHERCHE

Uniquement pour une demande de brevet (y compris division et transformation)

Établissement immédiat
ou établissement différé

Paiement échelonné de la redevance

Paiement en deux versements, uniquement pour les personnes physiques

Oui

Non

**4 RÉDUCTION DU TAUX
DES REDEVANCES**

Uniquement pour les personnes physiques

Requise pour la première fois pour cette invention (joindre un avis de non-imposition)

Requise antérieurement à ce dépôt (joindre une copie de la décision d'admission pour cette invention ou indiquer sa référence) :

Si vous avez utilisé l'imprimé « Suite »,
indiquez le nombre de pages jointes

**5 SIGNATURE DU DEMANDEUR
OU DU MANDATAIRE**
(Nom et qualité du signataire)

Francis BEROGIN
924005

VISA DE LA PRÉFECTURE
OU DE L'INPI

M ROCHE

Four pour la cuisson d'aliments

La présente invention est relative aux fours pour la cuisson d'aliments.

5 Plus particulièrement, l'invention concerne un four comprenant une enceinte destinée à recevoir et à chauffer les aliments dans une atmosphère humide de cuisson.

10 On connaît déjà des fours de ce type comprenant des moyens générateurs de vapeur, dans lesquels de l'eau est versée sur un élément chauffant. On souhaite généralement avoir une production de vapeur constante. La quantité de vapeur produite est déterminée essentiellement par le débit de l'eau parvenant sur l'élément chauffant. Or les régulateurs de débit utilisés pour cette fonction ne sont 15 pas toujours fiables et nécessitent un réglage.

La présente invention a notamment pour but de pallier au moins certains inconvénients des régulateurs de débit des fours de l'art antérieur.

20 A cet effet, on prévoit selon l'invention, un four qui, outre les caractéristiques déjà mentionnées, est caractérisé par le fait qu'il comprend :

25 - une colonne d'eau, contenant un volume d'eau déterminé et maintenu constant entre un niveau maximum, correspondant par exemple à un trop-plein, et une sortie basse par laquelle s'écoule l'eau dans la colonne, et

- un diffuseur adapté pour recevoir l'eau s'écoulant de la sortie basse et vaporiser au moins une partie de cette eau.

30 Grâce à ces dispositions, le débit de l'eau à la sortie de la colonne est déterminé essentiellement par la hauteur d'eau dans la colonne entre le trop-plein et la sortie basse. Cette hauteur peut ainsi être aisément maintenue constante, sans réglage particulier. En outre,

lorsque la pression dans l'enceinte augmente, par exemple parce que la production de vapeur est plus forte que son élimination, le débit diminue automatiquement, sans aucun asservissement de type électronique.

5 On obtient donc grâce à l'invention, de manière simple et fiable, une production de vapeur constante.

Dans des modes de réalisation préférés de l'invention, on peut éventuellement avoir recours en outre à l'une et/ou à l'autre des dispositions suivantes :

10 - le niveau d'eau maximum est maintenu constant grâce à une sortie haute faisant office de trop-plein ;

- le diffuseur est un dispositif de chauffe électrique ; c'est notamment le cas lorsque, par exemple, l'eau est vaporisée par une résistance électrique ;

15 - le diffuseur est chauffé par la chaleur produite par un brûleur à gaz ;

- le diffuseur tourne sur un axe de rotation d'une turbine adaptée pour brassier, dans l'enceinte, la vapeur générée par le diffuseur ;

20 - le diffuseur est un disque tournant autour de l'axe de rotation ; ce diffuseur a par exemple sensiblement le même diamètre que le dispositif de chauffe ;

- le diffuseur tourne sur l'axe de rotation d'une turbine, disposée à l'intérieur de l'enceinte et adaptée pour brassier, dans l'enceinte, la vapeur générée par le diffuseur et l'atmosphère de cuisson chauffée par le dispositif de chauffe, cette turbine créant une zone de dépression dans l'enceinte ;

30 - le diffuseur est un disque tournant autour de l'axe de rotation ;

- il comporte une entrée d'air dans l'enceinte située sensiblement dans ladite zone de dépression de la turbine ;

- il comporte une chambre de régulation, communiquant avec l'entrée d'air de l'enceinte, au moins en partie remplie d'eau provenant du trop-plein de la colonne et dont le volume est adapté pour varier entre un niveau haut et un niveau bas ;

5 - il comporte un conduit d'admission qui s'étend entre une extrémité haute et une extrémité basse, l'extrémité haute débouchant hors de la chambre de régulation et de l'enceinte, et l'extrémité basse étant obturée par l'eau, lorsque le niveau de l'eau correspond sensiblement à son niveau haut ;

10 - il comporte une chambre d'évacuation, au moins en partie remplie d'eau provenant d'un trop-plein de la colonne et dont le volume est adapté pour varier entre le niveau haut et le niveau bas, cette chambre d'évacuation 15 communiquant avec la chambre de régulation ;

15 - il comporte un tube d'évacuation s'étendant entre l'ouverture d'évacuation et une extrémité haute débouchant, dans la chambre d'évacuation au-dessus du niveau haut du liquide ;

20 - il comporte une cheminée s'étendant entre une première extrémité communiquant avec l'extérieur de la chambre d'évacuation et une deuxième extrémité arrivant au-dessus du niveau haut de l'eau, cette deuxième extrémité 25 laissant les gaz en surpression dans l'enceinte s'échapper, via le tube d'évacuation ;

25 - il comporte un boîtier de régulation comportant lui-même la chambre de régulation et la chambre d'évacuation, ces deux chambres constituant des volumes au moins partiellement séparés l'un de l'autre, communiquant entre eux par un passage restreint adapté pour laisser circuler l'eau entre ces chambres ;

30 - il comporte, entre le niveau maximum d'eau dans

la colonne et la sortie basse, un circuit de refroidissement s'étendant au niveau d'au moins une partie de la voûte, de manière à refroidir au moins partiellement cette dernière et favoriser la condensation, au-dessus des aliments, d'au moins une partie de la vapeur d'eau contenue dans l'atmosphère humide de l'enceinte ; et

- le niveau maximum et la sortie basse présentent une différence de hauteur correspondant à une pression d'eau à la sortie basse comprise entre 5 et 30 mbar.

D'autres aspects, buts et avantages de l'invention apparaîtront à la lecture de la description de plusieurs modes de réalisation.

L'invention sera également mieux comprise à l'aide des dessins, sur lesquels :

- la figure 1 est une vue schématique en perspective d'un premier mode de réalisation du four selon l'invention ;

- la figure 2 est un plan schématique du four représenté sur la figure 1, sur lequel, en particulier, l'enceinte de ce four est représentée en coupe dans un plan vertical perpendiculaire à la paroi de fond, coupant la paroi de fond et le dispositif de chauffe sensiblement par le milieu ;

- la figure 3 est une vue en perspective du circuit de refroidissement de la voûte du four représenté sur les figures 1 et 2 ;

- la figure 4 représente schématiquement, de manière analogue à la figure 2, une variante du boîtier de régulation du four représenté sur la figure 2 ;

- la figure 5 représente schématiquement, de manière analogue à la figure 3, une variante en perspective du circuit de refroidissement de la voûte du four représenté sur les figures 2 et 3 ;

- la figure 6, représente schématiquement, selon une vue analogue à celle de la figure 2, un deuxième mode de réalisation du four selon l'invention ;

5 - la figure 7, représente schématiquement, selon une vue analogue à celles des figures 2 et 6, un troisième mode de réalisation du four selon l'invention ; et

- la figure 8 représente schématiquement, selon une vue analogue à celles des figures 2, 6 et 7, un quatrième mode de réalisation du four selon l'invention.

10 Sur les différentes figures, les mêmes références désignent des éléments identiques ou similaires.

D'autres aspects, buts et avantages de l'invention apparaîtront à la lecture de la description d'un de ses modes de réalisation.

15 Quatre exemples de modes de réalisation du four selon l'invention sont décrits ci-dessous en relation avec les figures 1 à 8.

20 Selon le premier mode, représenté sur la figure 1, le four 1 selon l'invention comprend une enceinte 2 (ou moufle) contenue dans un coffrage 3. Ce coffrage 3 comporte des moyens de régulation 4 de la température dans l'enceinte 2, ainsi qu'une porte 5 destinée à l'introduction des aliments à chauffer et/ou à cuire dans l'enceinte 2.

25 L'enceinte 2 a une forme sensiblement parallélépipédique avec une face avant 6, ouverte ou fermée par la porte 5, une paroi de fond 7 opposée à la face avant 6, deux parois latérales 8 verticales, entre la face avant 6 et la paroi de fond 7, ainsi qu'une sole 9 et une voûte 10 formant deux parois horizontales. Toutes ces parois sont 30 constituées de tôles métalliques.

Comme représenté sur la figure 2, l'enceinte 2 comporte également un dispositif de chauffe 11, une turbine 12, une grille de protection 13 et des glissières 14.

Le dispositif de chauffe 11 est disposé à l'intérieur de l'enceinte 2, en regard de la turbine 12. Selon le présent mode de réalisation, il s'agit d'un brûleur à gaz de combustion. Il est alimenté en gaz de combustion par un conduit 15. Ce brûleur 11 est allumé par une électrode 16 alimentée électriquement par un fil 17 arrivant dans le brûleur 11 par le conduit 15. Ce brûleur 11 comporte également un dispositif de contrôle de flamme 16a, par exemple par ionisation, raccordé à un boîtier de contrôle (non représenté) par un fil 17a. Les fils 17 et 17a sortent du conduit 15, au niveau de presse-étoupe.

Le gaz de combustion est avantageusement un mélange air/gaz. Ce mélange est réalisé au niveau d'un mélangeur 18. L'alimentation d'air se fait via un surpresseur 19. Ainsi, le mélange air/gaz arrive au niveau du brûleur 11 en légère surpression. L'alimentation en gaz de combustion est gérée par des moyens électroniques (non représentés). En cas d'arrêt du brûleur 11, par exemple lorsqu'une température de consigne est atteinte, une légère pression est maintenue par le surpresseur 19 afin d'éviter toute remontée de vapeur dans le mélangeur 18.

La turbine 12 est montée sensiblement au centre de la paroi de fond 7. Elle est constituée d'un disque 20 centré sur un axe de rotation 21. En périphérie de ce disque 20, la turbine 12 comporte une pluralité de pales 22 régulièrement angulairement réparties autour de l'axe de rotation 21. Ces pales 22 sont par exemple constituées de lamelles rectangulaires planes s'étendant dans un plan sensiblement perpendiculaire au disque 20 et passant par l'axe de rotation 21. Cette symétrie par rapport à l'axe de rotation 21 permet de faire tourner les pales dans les sens horaire et anti-horaire, de manière équivalente. La turbine 12 est entraînée en rotation, autour de l'axe de rotation

21, par un moteur 24, par exemple électrique. Le sens de rotation de la turbine 12 est avantageusement alterné périodiquement. La turbine 12 permet de répartir l'énergie calorifique dans l'enceinte 2.

5 Lors de leur rotation, les pales 22 parcourent une trajectoire circulaire centrée sur l'axe de rotation 21 et délimitent un espace central 23.

10 Le brûleur 11 est disposé en regard de l'espace central 23. Une partie de ce brûleur 11 pénètre éventuellement dans cet espace central 23.

15 La grille de protection 13 s'étend dans un plan vertical en regard du disque 20, devant le brûleur 11 et la turbine 12, relativement à l'espace de cuisson 25 destiné à recevoir les aliments à chauffer et situé entre ce brûleur 11 et la porte 5.

20 Les glissières 14, au nombre de dix paires, sont disposées sensiblement horizontalement sur les parois latérales 8. Chaque paroi latérale 8 comporte une glissière 14 de chaque paire. Ces glissières 14 permettent de maintenir des plateaux 26 sur lesquels sont disposés les aliments à chauffer et/ou à cuire. Avantageusement, les plateaux 26 comportent des fonds perforés 27.

25 L'enceinte 2 communique avec l'extérieur par une ouverture d'évacuation 28. Cette ouverture d'évacuation 28 permet de laisser s'échapper l'atmosphère de cuisson contenue dans l'enceinte 2, lorsque cette atmosphère est en surpression par rapport à la pression extérieure à l'enceinte 2. Cette ouverture d'évacuation 28 est située en dessous du dispositif de chauffe 11. Plus précisément, 30 l'ouverture d'évacuation 28 débouche au niveau du point sensible le plus bas de la sole 9. En effet, dans le mode de réalisation décrit ici, la sole 9 comporte des pans inclinés vers le bas en direction d'un point situé

sensiblement en son milieu.

Les condensats formés dans l'enceinte 2 s'écoulent le long des pans inclinés en direction de l'ouverture d'évacuation 28, à partir de laquelle ils sont évacués vers l'extérieur de l'enceinte 2. A cette fin, l'ouverture d'évacuation 28 communique avec un siphon 29. Lorsque le siphon 29 est rempli, c'est-à-dire en condition normale d'utilisation, le liquide maintenu dans le fond du siphon 29 empêche la remontée d'air frais vers l'ouverture d'évacuation 28, et donc vers l'enceinte 2, contribuant ainsi à la stabilité et à l'homogénéisation de la température dans cette enceinte 2, en évitant l'introduction d'air frais par l'ouverture d'évacuation 28.

Ces condensats peuvent provenir des aliments en cours de cuisson dans l'enceinte 2 et/ou de moyens de production de vapeur 30 adaptés pour fournir de la vapeur dans l'enceinte 2.

Selon une variante non représentée du présent mode de réalisation, l'ouverture d'évacuation 28 peut déboucher au niveau de l'une des parois latérales 8 et/ou de fond 7 de l'enceinte 2. Dans ce cas, les condensats sont évacués par des moyens différents. Selon encore une autre variante, l'ouverture d'évacuation 28 est située au niveau de la jonction de l'une des parois latérales 8 ou de fond 7 et de la sole 9.

Le four 1 selon le mode de réalisation de l'invention décrit ici, comporte un boîtier de régulation 31. Ce boîtier de régulation 31 comporte une chambre d'évacuation 32 et une chambre de régulation 33. La chambre d'évacuation 32 et la chambre de régulation 33 communiquent entre elles par un passage restreint 51.

Le boîtier de régulation 31 est situé dans le coffrage 3, derrière la paroi de fond 7 avec laquelle il

communique par l'intermédiaire d'une entrée d'air 44.

Le boîtier de régulation 31 est en partie rempli d'eau grâce à une alimentation d'eau 34. Le niveau de l'eau dans le boîtier de régulation 31 est contrôlé grâce à un premier trop-plein 35 qui s'écoule au niveau du siphon 29. Ainsi, même lorsque les condensats sont insuffisants pour empêcher la remontée d'air frais par le siphon 29, ce dernier peut être rempli directement par l'alimentation d'eau 34, via le premier trop-plein 35.

Le niveau d'eau dans le boîtier de régulation 31 peut également être contrôlé grâce à une vanne de vidange 36. Cette vanne de vidange 36 contrôle le débit de l'eau dans un conduit de vidange 37 reliant le fond du boîtier de régulation 31 au siphon 29.

Le volume de l'eau, dans le boîtier de régulation 31, et donc dans la chambre d'évacuation 32, varie entre un niveau haut, correspondant à la hauteur du premier trop-plein 35, et un niveau bas, correspondant à la hauteur de la jonction du conduit de vidange 37 avec le boîtier de régulation 31.

Un tube d'évacuation 38 s'étend entre l'ouverture d'évacuation 28 et une extrémité haute 39 débouchant dans la chambre d'évacuation 32 au-dessus des niveaux haut et bas de l'eau dans la chambre de régulation 32. Ce tube d'évacuation 38 débouche entre l'ouverture d'évacuation 28 et le siphon 29.

La chambre d'évacuation 32 communique également avec une cheminée 40. Cette cheminée 40 s'étend entre une première extrémité 41 située à l'extérieur de la chambre d'évacuation 32 et une deuxième extrémité 42 située au-dessus du niveau haut de l'eau. Lorsque la pression augmente dans l'enceinte 2, les gaz contenus dans l'enceinte 2 s'échappent par l'ouverture d'évacuation 28, puis par le

conduit d'évacuation 38 et la cheminée 40.

La chambre de régulation 33 est accolée, dans le présent mode de réalisation, à la chambre d'évacuation 32. La chambre de régulation 33 et la chambre d'évacuation 32 sont séparées par une cloison 43. La cloison 43 ne sépare pas de manière complètement hermétique les chambres d'évacuation 32 et de régulation 33. En effet, cette cloison 43 limite, sans les empêcher complètement, les échanges gazeux et aqueux entre ces deux chambres 32, 33, qui s'effectuent par le passage restreint 51.

La chambre de régulation 33 communique avec l'enceinte 2 par l'entrée d'air 44 débouchant dans l'enceinte 2 sensiblement au niveau d'une zone de dépression créée par la rotation de la turbine 12. La chambre de régulation 33 communique également avec l'extérieur grâce à un conduit d'admission 45 qui permet de faire pénétrer de l'air dans la chambre de régulation 33, si le niveau d'eau est situé sous le conduit d'admission 45.

Mais, en cas de surpression dans l'enceinte 2, même si l'ouverture d'évacuation 28 ou le tube d'évacuation 38 est bouché(e), les gaz brûlés peuvent s'échapper par le conduit d'admission 45, quel que soit le niveau de l'eau, entre son niveau haut et son niveau bas, dans la chambre de régulation 33. Si le conduit d'admission 45 plonge sous niveau d'eau dans la chambre de régulation 33, les gaz brûlés peuvent "buller" et s'échapper. La chambre de régulation 33 permet donc non seulement de gérer l'humidité, par l'entrée d'air frais et plus sec via le conduit d'admission 45, en faisant varier le niveau d'eau, mais aussi les pressions dans l'enceinte 2, et ceci sans système mécanique d'ouverture ou de fermeture de conduits. Le boîtier de régulation 31 permet donc de remplir des fonctions analogues à des systèmes mécaniques, tels que des

volets, mais présente l'avantage de ne pas pouvoir s'encrasser et se bloquer, conférant ainsi au four selon l'invention une sécurité accrue.

Une première sonde de température 46 est placée,
5 dans la chambre d'évacuation 32, afin de mesurer la température des gaz issus de l'ouverture d'évacuation 28 et acheminés par le tube d'évacuation 38. Une deuxième sonde de température 47 est placée dans la chambre de régulation 33 afin de mesurer la température des gaz arrivant dans
10 l'enceinte 2 au niveau de l'entrée d'air 44. La première sonde 46 mesure une température représentative de celle de l'enceinte 2, étant donné que les remontées d'air frais extérieur à cette enceinte 2 sont empêchées par le siphon 29. La deuxième sonde 47 mesure une température
15 représentative de celle de l'air arrivant par le conduit d'admission 45.

Les première 46 et deuxième 47 sondes de température sont reliées à des moyens de calcul 48 du taux d'humidité dans l'enceinte 2. Le calcul du taux d'humidité dans
20 l'enceinte 2, par les moyens de calcul 48, est réalisé de façon classique à partir d'un étalonnage préalable.

Dans le présent mode de réalisation, le four selon l'invention comporte également des moyens de production de vapeur 30 adaptés pour fournir de la vapeur dans l'enceinte
25 2. Ces moyens de production de vapeur 30 comprennent, selon le présent mode de réalisation, une colonne d'eau 49 et un diffuseur 50.

La colonne d'eau 49 comporte une réserve d'eau 52 et un tube 53.

30 La réserve 52 se trouve à l'extérieur de l'enceinte 2. Elle comporte une sortie haute 54 faisant office de trop-plein et correspondant au niveau maximum de l'eau dans la colonne 2. Le tube 53 permet l'écoulement de l'eau de la

réserve 52 jusqu'au diffuseur 50. L'eau se déverse du tube 53 au niveau du diffuseur 50 par une sortie basse 55.

Le diffuseur 50 est constitué d'un disque tournant de manière solidaire avec l'axe de rotation 21 de la turbine 12. Le disque diffuseur 50 est situé dans l'espace central 23 en regard du brûleur 11. Le diamètre du disque diffuseur 50 est sensiblement égal à celui du brûleur 11. Ainsi, le brûleur 11 chauffe le disque 50.

L'eau s'écoulant de la colonne 49 au voisinage du disque 50, tombe sur celui-ci. Le disque 50 chauffé par le brûleur 11 vaporise alors une partie de cette eau. Une autre partie de l'eau est projetée par le disque 50 et est vaporisée dans les flammes du brûleur 11. Encore une autre partie de l'eau, qui n'est ni vaporisée au contact du disque 50, ni dans les flammes du brûleur 11, est projetée sur les parois 7, 8, 9 et 10 et en particulier sur la voûte 10. L'eau projetée sur la voûte 10 peut s'égoutter sur le plateau supérieur, puis grâce aux fonds perforés 27, de plateau en plateau 26, vers la sole 9 au niveau de laquelle l'eau est recueillie par l'ouverture d'évacuation 28. Ainsi, on évite la formation d'une peau desséchée et/ou brûlée sur les aliments disposés dans les plateaux 26.

La proportion de l'eau projetée sur la voûte 10 peut être contrôlée en faisant varier la vitesse de rotation du disque diffuseur 50.

La différence de pression dans la colonne 49, entre le niveau maximum et la sortie basse 55, est comprise entre 5 et 30 mbar. Tant que le niveau d'eau dans la colonne 49 est maintenu constant, cette différence de pression demeure également constante, sauf si la pression dans l'enceinte 2 augmente. Tant que la pression dans l'enceinte 2 reste sensiblement égale à la pression à l'extérieur de l'enceinte 2, c'est-à-dire la pression atmosphérique, le débit d'eau

qui s'écoule par la sortie basse 55 est sensiblement constant. Par contre, si de la vapeur est produite dans l'enceinte 2, la pression dans l'enceinte 2 augmente par rapport à la pression à l'extérieur de l'enceinte 2. La 5 différence de pression entre le niveau maximum et la sortie basse 55 diminue alors et par conséquent le débit d'eau qui s'écoule par la sortie basse 55 diminue également. La colonne d'eau 49 permet donc une autorégulation de la production de la vapeur dans l'enceinte 2.

10 La sortie haute 54 communique avec l'alimentation d'eau 34. L'eau s'écoulant par la sortie haute 54 arrive dans le boîtier de régulation 31.

15 Comme représenté sur la figure 3, le tube 53 comporte, entre la réserve d'eau 52 et la sortie basse 55, une portion formant un circuit de refroidissement 56. Ce circuit de refroidissement 56 a une forme de serpentin qui s'étend, à l'extérieur de l'enceinte 2, sur une partie de la 20 voûte 10, au contact de cette dernière. Par exemple, le serpentin épouse étroitement des gorges formées par emboutissage dans la tôle de la voûte 10.

Ainsi, la voûte 10 est refroidie, ce qui favorise la condensation d'au moins une partie de la vapeur d'eau contenue dans l'atmosphère de l'enceinte 2. L'eau condensée sur la voûte 10 peut s'égoutter dans le plateau supérieur. 25 Comme les plateaux 26 ont des fonds perforés 27, l'eau s'égoutte ensuite de plateau en plateau vers la sole 9 au niveau de laquelle l'eau est recueillie par l'ouverture d'évacuation 28. On évite là encore, la formation d'une peau desséchée et/ou brûlée sur les aliments disposés dans les 30 plateaux 26.

En dehors des périodes pendant lesquelles le four 1 sert à la cuisson d'aliments, la colonne d'eau 49 peut être utilisée pour acheminer du détergent au voisinage de la

turbine 12. Lorsque du détergent s'écoule par la sortie basse 55, il tombe sur le disque diffuseur 50, qui en tournant avec la turbine 12, autour de l'axe de rotation 21, projette le détergent vers les pales 22 de la turbine 12, 5 qui elles-mêmes projettent le détergent en direction des parois 7, 8, 9, 10 de l'enceinte 2 et de la porte 5. Ainsi, la quasi-totalité des surfaces des parois 7, 8, 9, 10 de l'enceinte 2 et de la porte 5 se trouve recouverte de détergent. Il est possible d'optimiser la distribution du 10 détergent sur ces parois 7, 8, 9, 10, ainsi que sur la porte 5, en faisant varier la vitesse de rotation du disque 50 et de la turbine 12.

Selon une variante illustrée par la figure 4, la première sonde 46 est placée dans la chambre d'évacuation 32 de la manière indiquée ci-dessus mais la deuxième sonde 47 est placée, également dans la chambre d'évacuation, dans l'eau, sous le niveau bas. Ainsi, la première sonde 46 mesure une température représentative de celle de l'enceinte 2, comme expliqué ci-dessus, et la deuxième sonde 47 mesure une température sensiblement stable qui peut servir de température de référence pour la détermination du taux 20 d'humidité dans l'enceinte 2.

Selon une autre variante illustrée par la figure 5, le circuit de refroidissement 56 est placé en amont de la 25 réserve d'eau 52.

Le deuxième mode de réalisation du four 1 selon l'invention est représenté sur la figure 6. Selon ce mode de réalisation, le four 1 selon l'invention est analogue à celui décrit en relation avec le premier mode réalisation. 30 Il s'en distingue essentiellement par le fait que le dispositif de chauffe 11 est constitué d'une résistance électrique au lieu d'un brûleur à gaz. Cette résistance électrique 11 est située sensiblement à la même place que le

brûleur à gaz décrit dans le mode de réalisation précédent. Cette résistance électrique 11 est éventuellement au moins en partie située dans l'espace central 23. Elle remplit essentiellement les mêmes fonctions que le brûleur à gaz. En 5 particulier, elle chauffe le disque diffuseur 50. Selon une variante, l'eau de la colonne 49, s'écoule directement sur la résistance. (Dans ce cas, le four 1 selon l'invention ne comporte pas nécessairement de disque diffuseur 50). La vapeur alors produite, est aspirée et répartie dans 10 l'enceinte par la turbine 12.

Le troisième mode de réalisation du four 1 selon l'invention est représenté sur la figure 7. Selon ce mode de réalisation, le four 1 selon l'invention est analogue à celui décrit en relation avec le deuxième mode de 15 réalisation. Il s'en distingue essentiellement par le fait que le disque diffuseur 50 est remplacé par un cylindre diffuseur 57 et que le dispositif de chauffe 11 est constitué d'une résistance électrique disposée en couronne autour de la turbine 12.

20 Le cylindre diffuseur 57 comporte une paroi cylindrique 58 de révolution autour de l'axe de rotation 21. Cette paroi 58 est métallique et percée de trous 59. L'une des deux extrémités du cylindre diffuseur 57 est fermée par une cloison 60 en forme de disque, perpendiculaire à l'axe 25 de rotation 21. Cette cloison 60 est solidaire de l'axe de rotation 21. Elle est centrée sur l'axe de rotation 21. Le cylindre diffuseur 57 tourne donc avec la turbine 12. L'autre extrémité du cylindre diffuseur 57 est ouverte. En fait, la sortie basse 55 de la colonne d'eau 49 est située 30 dans le cylindre diffuseur 57. Ainsi, l'eau s'écoulant de la colonne 49 est en partie pulvérisée par la paroi cylindrique 58 en rotation. L'eau pulvérisée sort par les trous 59 de la paroi cylindrique 58 et par l'extrémité ouverte du cylindre,

puis projetée vers les pales 22 de la turbine 12 et vers les parois 5, 7, 8, 9, 10 de l'enceinte 2. L'eau parvenant sur la voûte 10 peut s'égoutter dans les plateaux 26 et permettre d'éviter le dessèchement des aliments cuits et/ou réchauffés dans le four 1.

De même, en dehors des périodes pendant lesquelles le four 1 sert à la cuisson d'aliments, la colonne d'eau 49 peut être utilisée pour acheminer du détergent au voisinage de la turbine. Ainsi, le cylindre diffuseur 57 assure-t-il essentiellement les mêmes fonctions que le disque diffuseur 50 décrit en relation avec les modes de réalisation précédents.

Le quatrième mode de réalisation du four 1 selon l'invention est représenté sur la figure 8. Selon ce mode de réalisation, le four 1 selon l'invention est analogue à celui décrit en relation avec le deuxième mode de réalisation. Il s'en distingue essentiellement par le fait que le dispositif de chauffe 11 est placé en couronne autour de la turbine 12, comme dans le troisième mode de réalisation, et que des moyens de chauffage supplémentaires 61 sont placés sensiblement en regard du disque diffuseur 50, afin de chauffer ce dernier. Ces moyens de chauffage supplémentaires 61 sont constitués, par exemple, d'une résistance électrique.

Le four selon l'invention peut faire l'objet de nombreuses variantes sans sortir du cadre de l'invention.

Ainsi, selon une variante non représentée, l'enceinte 2 comporte une face avant et une face arrière, ouvertes ou fermées, chacune par une porte. Dans ce cas, une turbine 12 est montée, par exemple, sur au moins une paroi latérale 8 et le dispositif de chauffe 11 est placé en regard de chaque turbine 12.

Selon d'autres variantes, plusieurs turbines 12 et

plusieurs brûleurs 11 sont disposés sur une même paroi.

REVENDICATIONS

1. Four pour la cuisson d'aliments comprenant une
enceinte (2) destinée à recevoir et à chauffer les aliments
5 dans une atmosphère humide de cuisson,
caractérisé par le fait qu'il comprend :

- une colonne d'eau (49), contenant un volume d'eau
déterminé et maintenu constant entre un niveau maximum et
une sortie basse (55) par laquelle s'écoule l'eau dans la
10 colonne (49), et

- un diffuseur (50) adapté pour recevoir l'eau
s'écoulant de la sortie basse (55) et vaporiser au moins une
partie de cette eau.

2. Four selon la revendication 1, dans laquelle le
15 niveau d'eau maximum est maintenu constant grâce à une
sortie haute (54) faisant office de trop-plein.

3. Four selon l'une des revendications précédentes,
dans lequel le diffuseur (50) est un dispositif de chauffe
électrique.

20 4. Four selon l'une des revendications 1 et 2, dans
lequel le diffuseur (50) est chauffé par la chaleur produite
par un brûleur à gaz (11).

5. Four selon l'une des revendications précédentes,
dans lequel le diffuseur (50) tourne sur un axe de rotation
25 (21) d'une turbine (12) adaptée pour brasser, dans
l'enceinte (2), la vapeur générée par le diffuseur (50),
cette turbine (12) créant une zone de dépression dans
l'enceinte (2).

30 6. Four selon la revendication 5, dans lequel le
diffuseur (50) est un disque tournant autour de l'axe de
rotation (21).

7. Four selon l'une des revendications 5 et 6,
comportant une entrée d'air (44) dans l'enceinte (2) située

sensiblement dans ladite zone de dépression de la turbine (12).

8. Four selon la revendication 7, comportant une chambre de régulation (33), communiquant avec l'entrée d'air 5 (44) de l'enceinte (2), au moins en partie remplie d'eau provenant d'un trop-plein (54) de la colonne (49) et dont le volume est adapté pour varier entre un niveau haut et un niveau bas.

9. Four selon la revendication 8, comportant un 10 conduit d'admission (45) qui s'étend entre une extrémité haute et une extrémité basse, l'extrémité haute débouchant hors de la chambre de régulation (33) et de l'enceinte (2), et l'extrémité basse étant obturée par l'eau, lorsque le niveau de l'eau correspond sensiblement à son niveau haut.

15 10. Four selon l'une des revendications 8 et 9, comportant une chambre d'évacuation (32), au moins en partie remplie d'eau provenant du trop-plein (54) de la colonne (49) et dont le volume est adapté pour varier entre le niveau haut et le niveau bas, cette chambre d'évacuation 20 (32) communiquant avec la chambre de régulation (33).

11. Four selon la revendication 10, comportant un tube d'évacuation (38) s'étendant entre l'enceinte (2), avec laquelle il communique et une extrémité haute débouchant (39), dans la chambre d'évacuation (32) au-dessus du niveau 25 haut de l'eau.

12. Four selon la revendication 11, comportant une cheminée (40) s'étendant entre une première extrémité (41) communiquant avec l'extérieur de la chambre de d'évacuation (32) et une deuxième extrémité (42) arrivant au-dessus du niveau haut de l'eau, cette deuxième extrémité laissant les gaz en surpression dans l'enceinte (2) s'échapper, via le tube d'évacuation (38).

13. Four selon l'une des revendications 8 à 12,

comportant comporte un boîtier de régulation (31) comportant lui-même la chambre de régulation (33) et la chambre d'évacuation (32), ces deux chambres (32, 33) constituant des volumes au moins partiellement séparés l'un de l'autre,
5 communiquant entre eux par un passage restreint (51) adapté pour laisser circuler l'eau entre ces chambres (32, 33).

14. Four selon l'une des revendications précédentes, comprenant, entre le niveau maximum d'eau dans la colonne (49) et la sortie basse, un circuit de refroidissement (56)
10 s'étendant au niveau d'au moins une partie de la voûte (10), de manière à refroidir au moins partiellement cette dernière et favoriser la condensation, au-dessus des aliments, d'au moins une partie de la vapeur d'eau contenue dans l'atmosphère humide de l'enceinte (2).

15. Four selon l'une des revendications précédentes, dans lequel le niveau maximum et la sortie basse (55) présentent une différence de hauteur correspondant à une pression d'eau à la sortie basse (55) comprise entre 5 et 30 mbar.

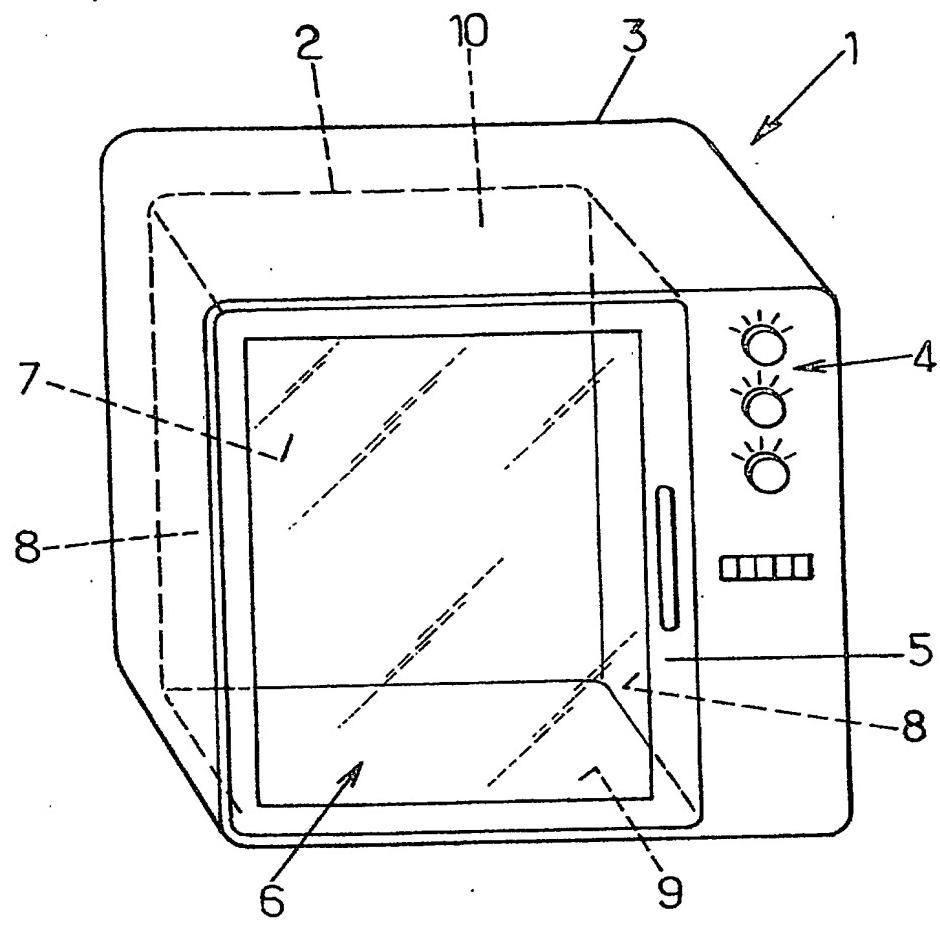
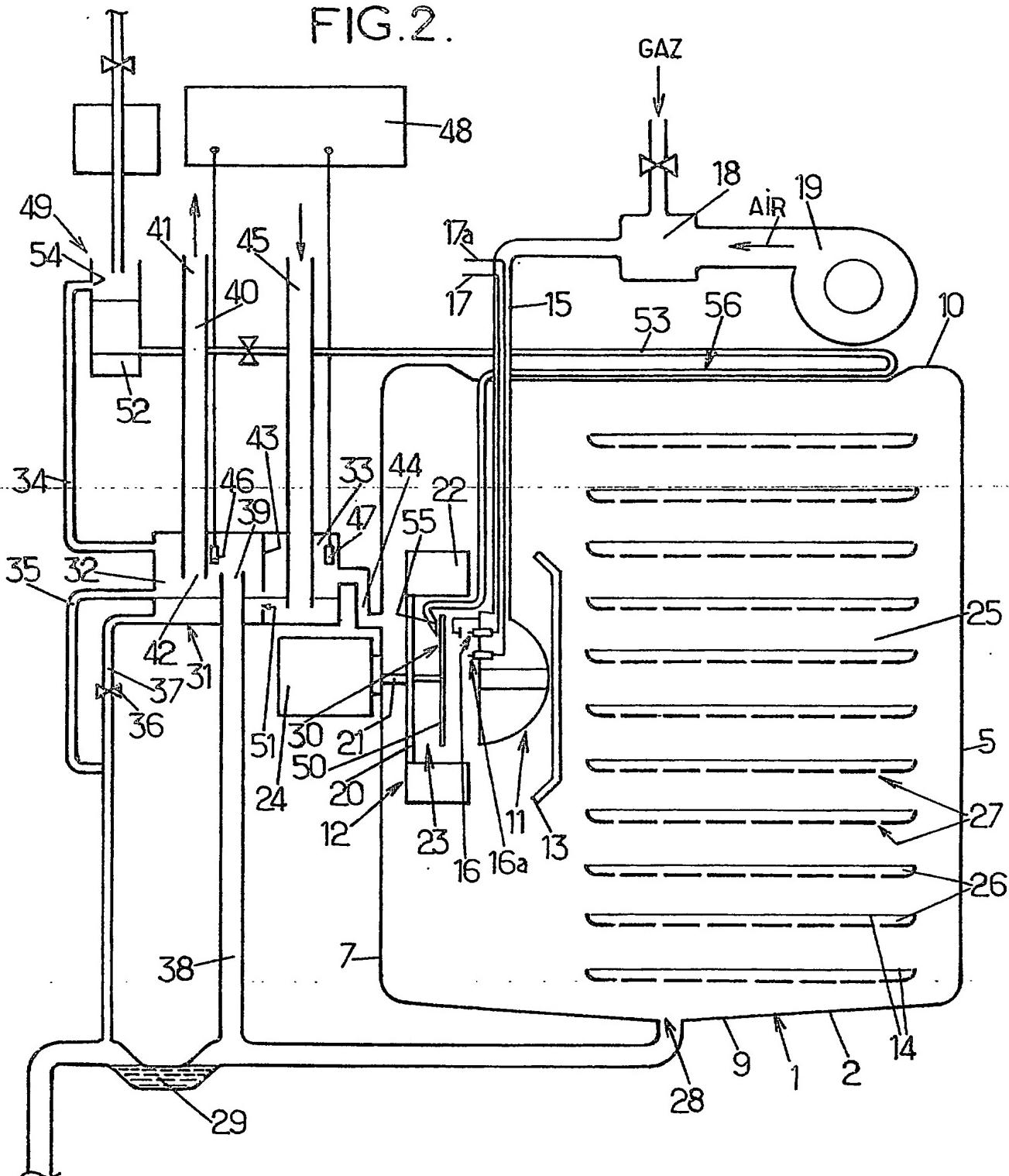


FIG.1.

FIG. 2.



BEST AVAILABLE COPY

FIG.3.

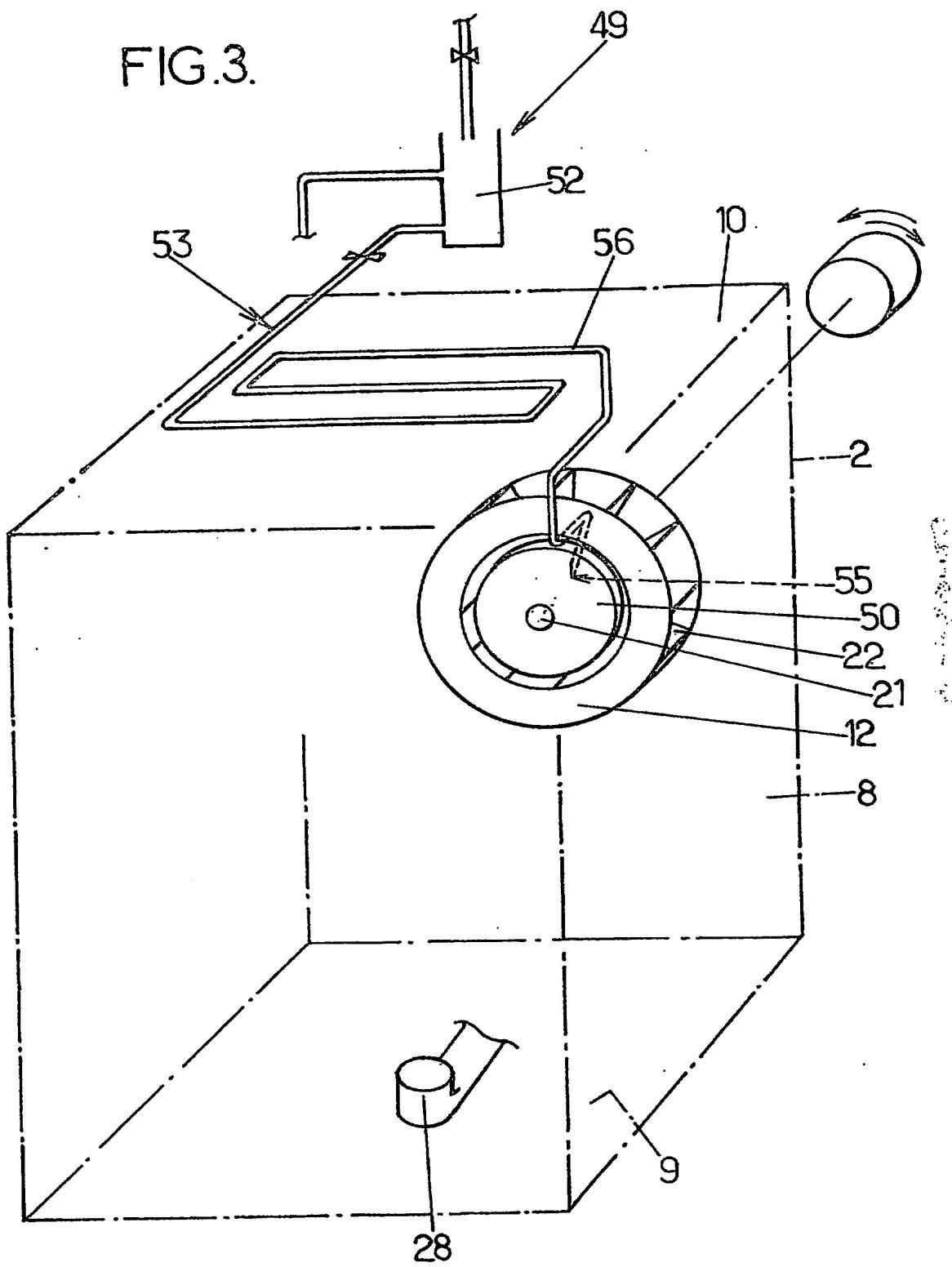


FIG.4.

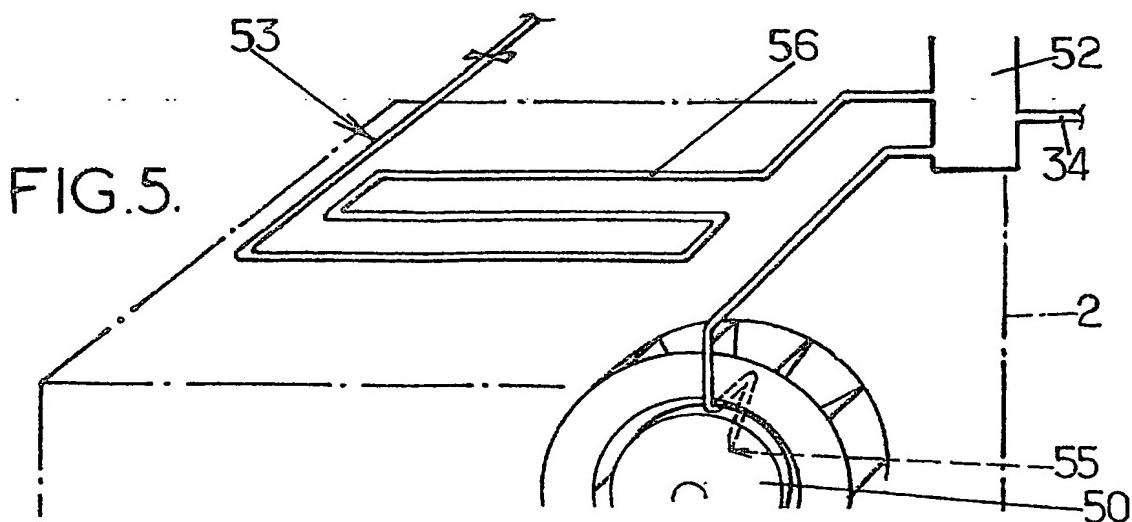
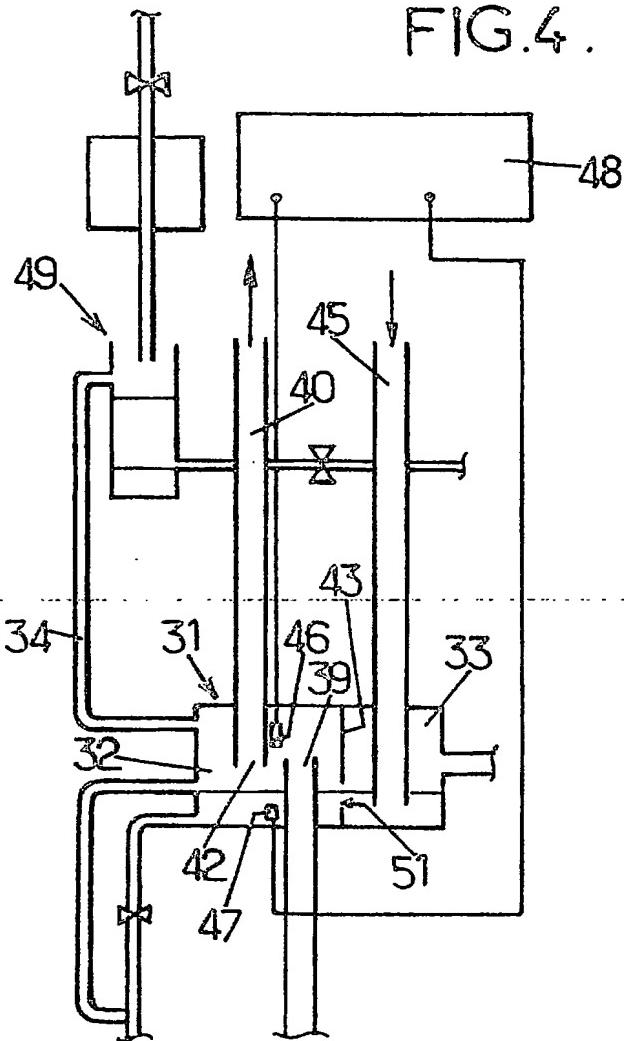


FIG. 6.

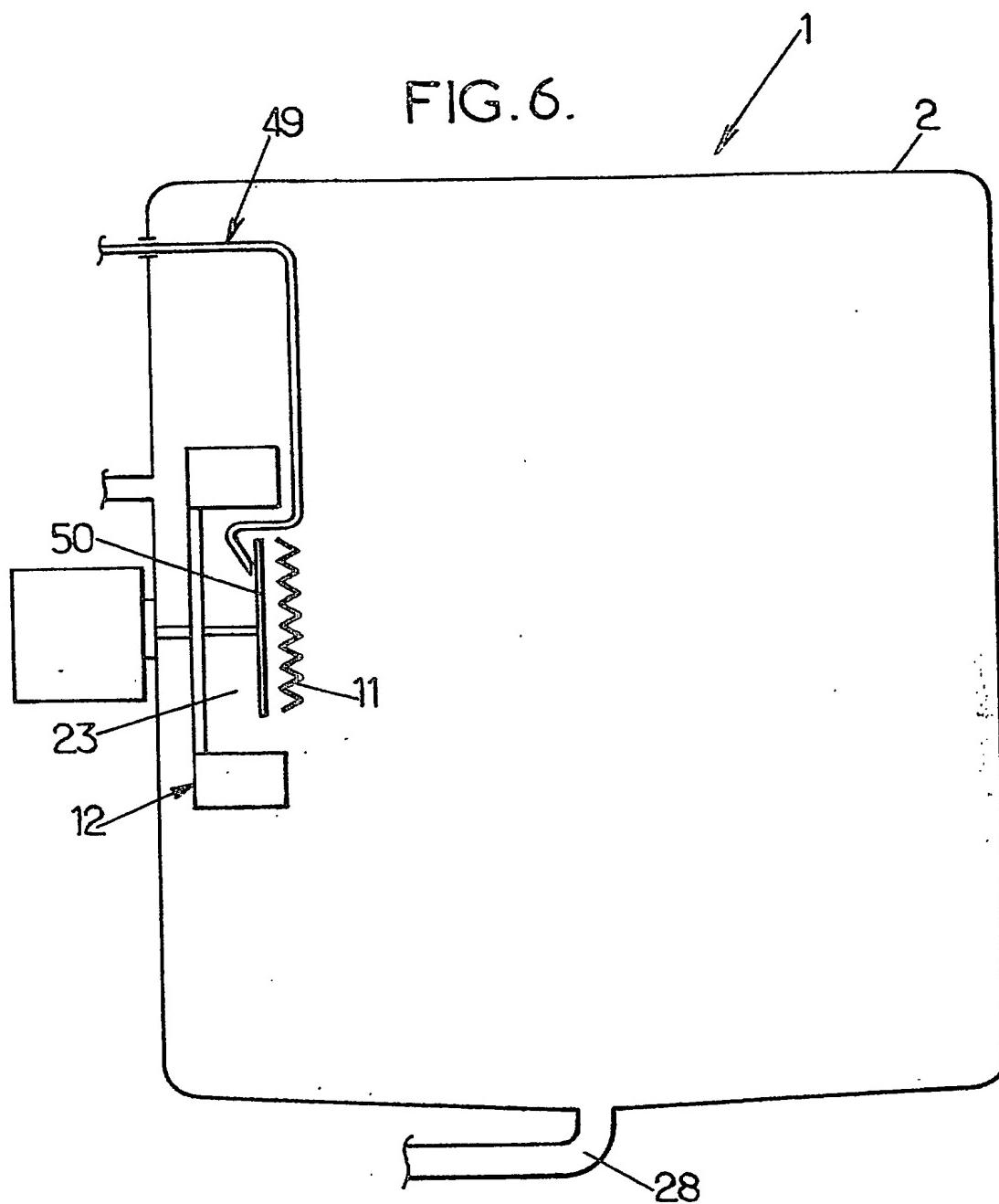
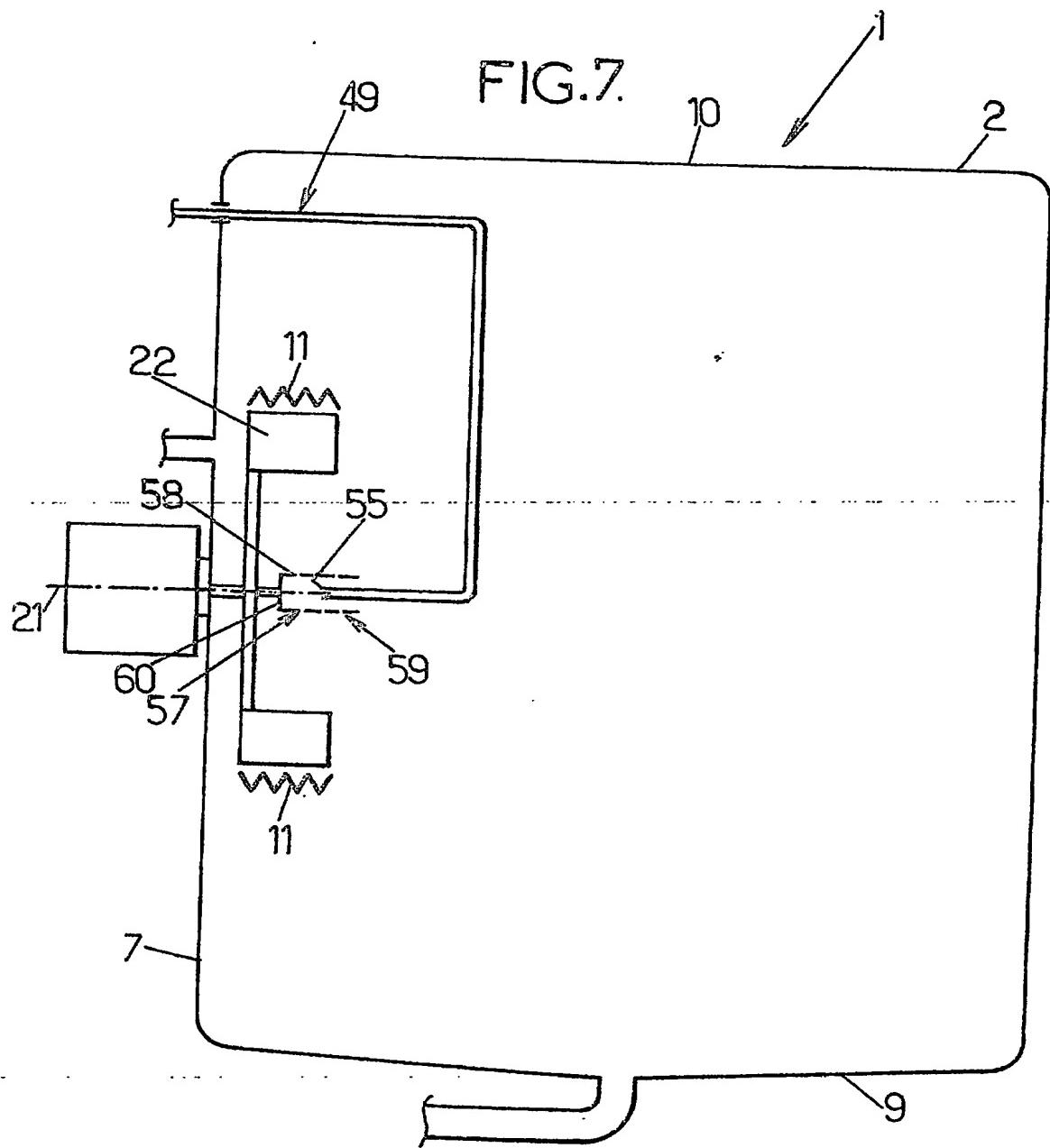
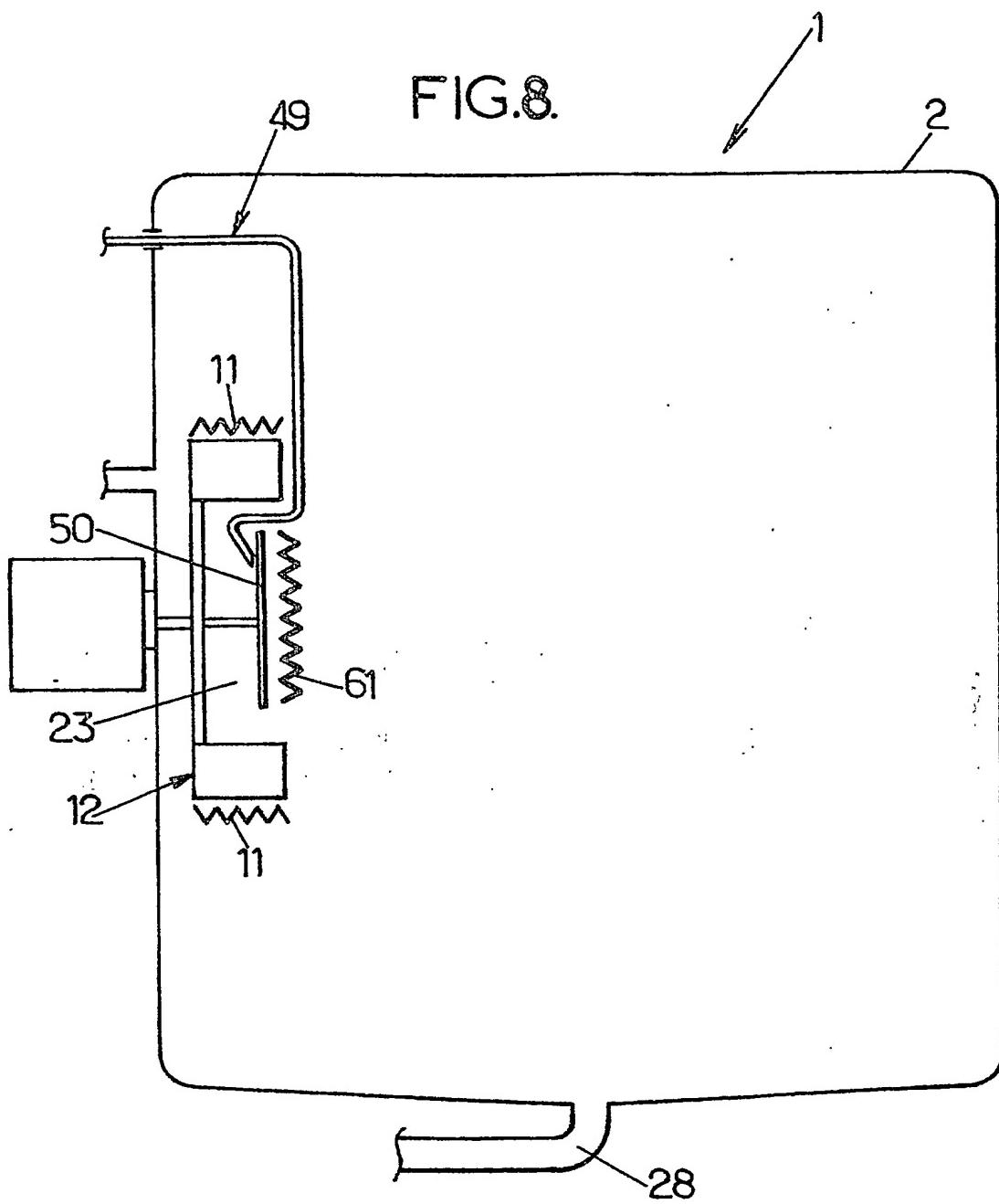


FIG.7.



BEST AVAILABLE COPY

FIG.8.



DÉPARTEMENT DES BREVETS

26 bis, n° de Saint Pétersbourg
75800 Paris Cedex 08
Téléphone : 33 (1) 53 04 53 04 Télécopie : 33 (1) 42 04 86 54

BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITÉ

Code de la propriété intellectuelle - Livre VI

N° 11235*03


DÉSIGNATION D'INVENTEUR(S) Page N° ...1/...1

(À fournir dans le cas où les demandeurs et les inventeurs ne sont pas les mêmes personnes)

Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DD 113 G. 2002

Vos références pour ce dossier (facultatif)				
N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL		BFF020162 02 16 5766		
TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum)				
FOUR POUR LA CUISSON D'ALIMENTS				
LE(S) DEMANDEUR(S) :				
PREMARK FEG . L.L.C.				
DESIGNE(NT) EN TANT QU'INVENTEUR(S) :				
1 Nom				
Prénoms		BUJEAU Robert, Fernand		
Adresse	Rue	35, route des Etangs		09113 CHARBUY FRANCE
	Code postal et ville			
Société d'appartenance (facultatif)				
2 Nom				
Prénoms		FORAY Michel, Georges		
Adresse	Rue	Route des Longevernes		39230 PASSENANS FRANCE
	Code postal et ville			
Société d'appartenance (facultatif)				
3 Nom				
Prénoms				
Adresse	Rue			
	Code postal et ville			
Société d'appartenance (facultatif)				
S'il y a plus de trois inventeurs, utilisez plusieurs formulaires. Indiquez en haut à droite le N° de la page suivi du nombre de pages.				
DATE ET SIGNATURE(S)		Le 23 décembre 2002		
DU (DES) DEMANDEUR(S)				
OU DU MANDATAIRE				
(Nom et qualité du signataire)		CABINET PLASSERAUD		
Francis BEROGIN				
92-4005				

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- BLACK BORDERS**
- IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- FADED TEXT OR DRAWING**
- BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- SKEWED/SLANTED IMAGES**
- COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- GRAY SCALE DOCUMENTS**
- LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.